



# ALGORTA

*Winemaker Series*

**WILD CARMENERE**



*Winemaker Series Wild Carménère representa un salvaje, indómito y bravo carmenere de cosecha gradual. La expresión natural del terroir.*

*Si es Carmeneré, es Algorta.*

CLIMA	MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE WILD CARMENERE EXPRESA LO MEJOR DEL TERROIR Y DE SUS PARRAS VIEJAS, PARA LOGRAR UN VINO SALVAJE Y NOTABLE.
ENVEJECIMIENTO	EN ROBLE FRANCÉS, DURANTE 12 MESES, PARA ASÍ REDONDEAR Y ENTREGAR MÁS ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD. FINALMENTE, 6 MESES EN TANQUE DE CONCRETO PARA APORTAR MINERALIDAD, SUAVIZAR LOS TANINOS Y MEJORAR LA ESTRUCTURA DEL VINO.
MARIDAJE	SE RECOMIENDA CON CARNES ROJAS, COMIDAS ESPECIADAS, PASTAS Y QUESOS MADUROS.
NOTA DE CATA	COLOR: COLOR RUBÍ PROFUNDO. AROMA: FRUTA MADURA BIEN INTEGRADA, FRESCO Y COMPUUESTO, NOTAS A PIMIENTO Y ESPECIAS. PALADAR: CUERPO MEDIO, ELEGANTE, SEDOSO, FINAL LARGO Y SUAVE.
RECOMENDACIONES DE GUARDA	EN LUGAR FRESCO Y SECO. VINO LISTO PARA BEBER O GUARDAR HASTA 15 AÑOS.
RECOMENDACION AL SERVIR	NO MÁS DE 16° C. DECANTAR 20 MINUTOS.



AÑO  
2023



ALC.  
13,8%



GRAPE  
CARMENERE



D.O.  
RAPEL

 **ALGORTA**  
FAMILY WINES

**ALGORTA.CL**